



การพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสข้าวซอย
(Product Development and packaging design of Khao Soi Instant noodles)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผู้จัดทำ

ชื่อ - สกุล : นางสาวจรรุวรรณ พูลมี
ตำแหน่งงาน / แผนก : พัฒนาผลิตภัณฑ์
สถานประกอบการ : บริษัท นำเขา(ประเทศไทย) จำกัด
อาจารย์ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.อัมพร แซ่เอี้ยว



บทคัดย่อ

ในปัจจุบันข้าวซอยเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ด้วยรสชาติของข้าวซอยที่มีรสชาติเข้มข้นจัดจ้าน มีความหอมของเครื่องเทศและพริกแกง มีเนื้อสัมผัสที่ละมุน ทานง่ายจึงเป็นอาหารที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ชื่นชอบ จึงได้นำสูตรข้าวซอยมาพัฒนาให้อยู่ในรูปแบบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างทางเลือกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป มีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้รสชาติอร่อยและตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด โดยการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์จากสูตรอ้างอิงจำนวน 3 สูตรและทำการวิเคราะห์ผลทางประสาทสัมผัส ทดสอบความชอบแบบ 5-point hedonic scale โดยพิจารณาทางด้านคุณลักษณะของลักษณะปรากฏ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวมและวิเคราะห์คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส โดยวางแผนการทดลองแบบบล็อกสุ่มสมบูรณ์ โดยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS ได้ผลคะแนนความชอบมากที่สุด นำมาออกแบบผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาสูตรบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอย
2. เพื่อพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอย

วิธีดำเนินการ

การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอย โดยการดัดแปลงสูตรผงปรุงรสข้าวซอยจากสูตรมาตรฐาน โดยทำการทดลองปรับปรุงจำนวน 3 สูตรที่แตกต่างกัน วิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสโดยใช้วิธีวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส ทดสอบความชอบแบบ 5-point hedonic scale โดยพิจารณาทางด้านคุณลักษณะของลักษณะปรากฏ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวม วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยวางแผนการทดลองแบบบล็อกสุ่มสมบูรณ์วิเคราะห์หาความแปรปรวน (ANOVA) และทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยใช้ Duncan's New Multiple Range Test กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS

ผลการศึกษา

คุณลักษณะ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะปรากฏ	4.15 ± 0.13 ^b	4.15 ± 0.13 ^b	4.60 ± 0.11 ^a
กลิ่น	3.95 ± 0.17 ^{bc}	4.00 ± 0.16 ^{bc}	3.80 ± 0.16 ^{bc}
รสชาติ	3.60 ± 0.17 ^{bc}	3.85 ± 0.17 ^{bc}	4.40 ± 0.11 ^a
เนื้อสัมผัส	3.90 ± 0.10 ^b	3.85 ± 0.17 ^{bc}	4.15 ± 0.11 ^a
ความชอบโดยรวม	3.70 ± 0.15 ^b	3.15 ± 0.20 ^c	4.20 ± 0.17 ^a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนคือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
ตัวอักษร ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

จากผลการทดสอบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอยดังกล่าวพบว่าคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนสูงที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ในด้าน ลักษณะปรากฏ รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมเมื่อเทียบกับสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2

การออกแบบผลิตภัณฑ์
ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยบรรจุผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอยสูตรที่ 3 ในถ้วยขนาด 750 cc



สรุปผล

จากการทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอย พบว่าสูตรที่ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด จากการประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสโดยวิธีทดสอบความชอบ 5-Hedonic Scale คือสูตรที่ 3 โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอย มีความหอมของกลิ่นเครื่องเทศ มีสีส้มแดงจากสีเครื่องเทศ มีรสชาติที่อร่อย กลมกล่อมและจัดจ้าน ตามลักษณะรสชาติของข้าวซอย ดังนั้นจึงได้นำสูตรผลิตภัณฑ์นี้มาจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ(Prototype) เมื่อได้ผลิตภัณฑ์แล้วจะบรรจุบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสข้าวซอยในรูปแบบถ้วยพร้อมทาน โดยบรรจุเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 60 กรัม น้ำมันพริกแกง 20.02 กรัม ส่วนผงปรุงรส 15.56 กรัมและส่วนของเนื้อสัตว์(เนื้อไก่) 2.5 กรัม ต่อ 1 ถ้วยบรรจุ